

SUGGESTIONS

Chaque saison, nous vous proposons une bière que nous avons adoré ainsi que des créations de cocktails originaux uniquement disponibles au Bar du Marché.

BIÈRE DE SAISON

Wesh'Groseille^{7°} 5

Acidulée et fruitée, cette bière possède la particularité de fermenter avec une grande quantité de groseilles infusées.

Sa couleur rouge écarlate, son nez très fruité et son taux très bas en sucres résiduels vous ravira.

COCKTAILS

Maple Sour 12

Liqueur de whisky canadien Sortilège, Vermouth Kiss My Nuts aux noix vertes, Aquafaba, Supasawa, sirop d'érable & Black Walnut Bitters

Sazeyrat 12

Cognac Leyrat Assemblage, Absinthe La Fée Parisienne, gomme & Psychaud Bitters

TAKE AWAY & CLUB DU MARCHÉ



BOUTEILLES COCKTAIL 50CL

Le Mignot 30

Instinct Primaire 25

Negroni 25

Killer 30

SAC & T-SHIRTS

Tote Bag 15

Tee Blanc Nuit 25

Tee Noir Club 25



Dieu dit :

«*Que la terre produise de la verdure, de l'herbe à graine, des arbres fruitiers.*»

Dieu vit que c'était bon.
Ce fut le troisième jour.

LE COCKTAIL DU TROISIÈME JOUR, TOUS LES MERCREDIS À PARTIR DE 16H.

Le Bar du Marché, c'est un laboratoire de mixologie qui délivre ses meilleures créations chaque mercredi. À la découverte de nouveaux produits, partenariats et de savoir-faire, les bartenders vous confectionnent un cocktail unique.

Vous êtes curieux et aventureux?



Rue Alphonse De Witte, 12, 1050 Ixelles



COCKTAILS

Ouvert tous les jours, le Bar du Marché s'anime à partir de 16h jusque tard dans la nuit...

Ici, on sert de tout. Mais ce qu'on aime particulièrement, c'est les cocktails!

Le Bar Du Marché, c'est aussi une sélection pointue de DJ's bruxellois. Tous les weekends, ceux-ci sont invités à prendre place aux platines et nous faire découvrir leur juicy sélection de morceaux.

Événement privé: info@bardumarche.be
Rejoignez-nous sur Facebook et Instagram!
Service au bar

UN ANNIVERSAIRE À FÊTER ?

Une fête,
un anniversaire,
et autre célébration...

C'est possible
au Bar du Marché,
et c'est sans
frais de location!

Plus d'infos ?
event@bardumarche.be

FIFTY SHADES OF SMOOTH

Szczesny 12
Vodka 42Below, Merlet crème de pêche aquafaba, Supasawa, sirop simple

Disaronno Sour..... 11
Amaretto Disaronno, jus de pêche, aquafaba, Supasawa, Angostura & Peach Bitters

Whisky Sour 11
Whisky Naked Grouse, Supasawa, aquafaba, sirop simple, Orange Bitters

Rhum Sour 11
Rhum Bacardi Anejo, Supasawa, aquafaba, sirop simple, Aromatic Bitters

Bourbon Sour..... 11
Bourbon Jack Daniel's, Supasawa, aquafaba, sirop simple, Angostura Bitters

Pisco Sour 11
Pisco Delixir, Supasawa, aquafaba, sirop simple, Chunchu Bitters

Mezcal Sour 11
Mezcal San Cosme, Supasawa, aquafaba, sirop simple, Grapefruit Bitters



GREENER THAN GRASS

Basil Smash..... 10
Gin Bombay Sapphire, basilic, sirop simple, Supasawa

Origin 12
Gin Bombay Sapphire, Italicus Rosolio di Bergamotto, Martini Ambrato, origan

L'écume des jours 11
Vodka Żubrowka, Saint-Germain, sirop de concombre & menthe, Supasawa, aquafaba

FRESHNESS REALNESS

Le Mignot 12
Gin Bombay Sapphire English Estate, Saint-Germain, Supasawa, sirop de rose

Penisin..... 14
Tequila Patron Silver, Mezcal San Cosme, Supasawa, sirop d'agave, gingembre, Peychaud bitters

Moscow Mule..... 10
Vodka Eristoff, Supasawa, F-T ginger beer

Gin-Gin Mule 10
Gin Bombay Sapphire, Supasawa, F-T ginger beer avec menthe ou basilic

Dark'n'Stormy 10
Rhum Bacardi Anejo, Supasawa, F-T ginger beer

Mexican Mule..... 10
Tequila Calle 23, Supasawa, F-T ginger beer

Horse's Neck..... 10
Whisky Naked Grouse, Supasawa, Fever-Tree ginger beer

Mezcal Mule 10
Mezcal San Cosme, Supasawa, F-T ginger beer

COCKTAILS

COFFEE LOVERS

- Espresso Martini
du Marché..... 10
Tequila Patron XO Café, Tia Maria, espresso
- Flat White Martini 10
Tia Maria, Baileys, Black Walnut Bitters, espresso
- White Russian..... 10
Vodka 42Below, Tia Maria, Baileys, crème de lait

BRACE YOURSELF

- Linea Rossa..... 13
Pisco Delixir, Kiss My Rhubarb, Esprit de Figues
- Killer 12
Gin Bombay Sapphire, amaretto Disaronno, Campari, Supasawa, sirop de passion, Orange Bitters
- Old Pear 14
Cognac Leyrat Assemblage, Merlet crème de poire, Saint-Germain, Peach Bitters

OH SWEETHEART

- Instinct Primaire..... 10
Bacardi Carta Blanca, Saint-Germain, Merlet crème de cassis, sirop de lavande, Supasawa
- Mister Pocket 12
Bourbon Maker's Mark, Chrysolmel, Supasawa, miel
- Shackiri 14
Rhum Shack, sirop de citronnelle, Supasawa, jus de poire

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

- Lavender Lemonade.....5
Sirop de lavande maison, jus de citron, eau plate
- Nice Pear5
Jus de poire, jus de citron, sirop de romarin maison, eau pétillante
- Basil Mule5
Basilic, Supasawa, sirop simple, Fever-Tree Ginger Beer

ENVIE D'UN CLASSIQUE?

Simplement envie
d'un Old Fashioned,
d'une Margarita
ou d'un mojito ?

Nos bartenders se feront
un plaisir de vous
abreuver d'un grand
nombre de classiques.

UN COCKTAIL TRÈS TARD DANS LA NUIT...

*Bienvenue dans ce lieu
surnommé
le Club du Marché !*

PETIT LEXIQUE DES COCKTAILS

- Mule :** cocktail à base de Supasawa et ginger beer, le mélange parfaitement frais et pétillant, testez-le avec votre alcool favori!
- Sour :** cocktail à base de Supasawa, d'aquafaba et de sucre. Vous obtenez une mousse onctueuse et un 'je-ne-sais-quoi' d'amertume relevée et douce tout à la fois.
- Supasawa :** composé d'eau et de cinq acides différents dont l'acide citrique, il remplace le citron vert ou jaune. Ce produit est fabriqué en Belgique et offre une possibilité dans la mixologie de réduire notre empreinte carbone en évitant d'importer des fruits exotiques pour la conception des cocktails.
- Aquafaba :** eau de légumineuses, remplace les propriétés du blanc d'œuf
- Bitter ou amer :** liqueur apéritive créée à partir d'infusion de plantes amères.



À GRIGNOTER

- Poivrons grillés5
& fromage frais
- Trio d'hummmus6
- Gouda4
- Olives3
- Saucisson.....3
- Chorizo 3,5
- Supplément crackers 1

BIÈRES

Au fût

Stella Artois	2,5/3,3/4,5
Hoegaarden	2,6/3,4/4,9
Leffe blonde.....	3,3/4,2/6
Vedett IPA	3,3/4,3/6,3

Bouteilles

Jupiler N/A	3
Kriek.....	3,5
Pêcheresse	3,5
Duvel.....	4,2
Chouffe	4,2
Westmalle Triple	4,2
Triple Karmeliet.....	4,2
Chimay Bleue	4,5
Chimay Blanche	4,2
Surrealiste.....	5
Belgenius Double ^{IPA}	5
Delta ^{IPA}	5
Belgian Haze ^{IPA}	5
Corona.....	5
Desperados	5
Strongbow.....	5

APÉRITIFS

(+soft 2)

Aperol Spritz	7
Saint Germain Spritz.....	9
Martini Fiero & Tonic.....	7
Italicus & Tonic	9
Ricard.....	2,8
Martini Ambrato.....	5
Martini Rubino	5
Martini Bitter	6
Kiss My Nuts	9
Kiss My Rhubarb.....	9
ABK6 ^{Pineau des Charentes 10 ans}	7

VINS



Rouge

Lavila	3,2/18
<i>Grenache-Merlot, Pays d'Oc</i>	
El Picoteo Tinto.....	3,5/18,5
<i>Bio, Monastrell, Syrah, Espagne</i>	

Blanc

Lavila	3,2/18
<i>Colombard Sauvignon, Côtes de Gascogne</i>	
Trois Lunes	4/22
<i>Chardonnay, Pays d'Oc</i>	

Rosé

Terrasses de la Mer..	3,2/18
<i>Pays d'Oc, France</i>	

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

Prosecco Perlino	5/25
Ruinart ^{Blanc de Blanc}	150



THÉS

Thé vert	3
Earl Grey	3
Rooibos des Vahinés	3
Menthe fraîche	3,5
Thé glacé maison	3,5

SOFTS

Chaudfontaine plat/pet.	2,2
Coca-Cola	2,2
Coca-Cola Light.....	2,2
Coca-Cola Zero.....	2,2
Schweppes Tonic	2,5
Ice Tea	2,5
Sprite.....	2,2
Fanta	2,2
Minute Maid Orange...	2,5
M-M Ananas.....	2,5
M-M Pamplemousse ...	2,5
M-M Pomme-Cerise ...	2,5
M-M Pomme.....	2,5
M-M tomate.....	2,5
Looza Poire.....	2,5
Looza Pêche.....	2,5
Red Bull.....	3,2
Fever-Tree Indian Tonic	3,2
Fever-Tree Medit.	3,2
Fever-Tree Ginger Beer	3,2
Fever-Tree Ginger Ale..	3,2

CAFÉS & CO

Café.....	2,2
Expresso.....	2,2
Double Expresso.....	2,5
Cappuccino.....	3
Latte.....	3
Chocolat Chaud	3,5
Café Frappé	3,5

**HAPPY HOUR
TOUS LES SOIRS**

**-
DU DIMANCHE
AU MERCREDI
23H-00H**

**-
DU JEUDI
AU SAMEDI
00H-01H**

SHOTS

Péruvien.....	4
Kiss Cool.....	4
Caramelo.....	4
Vodket.....	4
Hedonist.....	4
Jagermeister.....	4
Godfather.....	4
Bueno.....	4
Tequila.....	4
Tequila Patrón XO Café..	4
Mezcal Verde.....	5
Tequila Patrón.....	6
B52.....	6
C4.....	6
La Fée Parisienne.....	6
Chartreuse.....	6

CANNE & MÉLASSE

Rhum

Bacardi Carta Blanca...	5,5
Bacardi Oakheart.....	6
Bacardi Anejo.....	6,5
Diplomatico Exclusiva....	12
Shack.....	12
Brugal ¹⁸⁸⁸	14
Santa Teresa 1796.....	12

AGAVE AGAVE

Tequila & Mezcal

José Cuervo Silver.....	6
José Cuervo Gold.....	6
Calle 23.....	8
Patrón XO.....	7
Mezcal San Cosme.....	9
Patrón Silver.....	14

MAÏS & CÉRÉALES

Bourbon

Maker's Mark.....	9
-------------------	---

Whiskey

William Lawson.....	5,5
Jack Daniel's.....	6,5
Naked Grouse.....	8,5
Macallan.....	15
Koval Rye.....	14
Sortilège Whiskey & érable	8
Ardbeg.....	13

ACCOMPAGNEMENTS

Soft.....	2
Fever-Tree.....	2,5
Red Bull.....	2,5

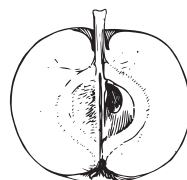
TERRE & BAIES

Vodka

Eristoff.....	5,5
Zubrowka.....	7
Grey Goose.....	9
Snow Leopard.....	10
42Below.....	8

Gin

Bombay Dry.....	5,5
Bombay Sapphire.....	7
Bombay Sapphire English Estate	8
London N°3.....	10
Hendrick's.....	10
Gin Mare.....	11
Monkey 47.....	12
Panda.....	12



DIGESTION & DÉLECTATION

Liqueur

Jagermeister.....	5,5
Baileys.....	6
Tia Maria.....	6
Disaronno Originale.....	6
Cognac Leyrat ^{Assemblage} ...	12
Hedonist ^{Cognac & Gingembre}	7
Cognac Otard VSOP.....	8
Pisco Delixir Italia.....	9
Merlet Trois Citrus.....	7
Cachaça Abelha.....	7
Esprit de Figues.....	9